

El coleccionable sobre cocina de 'La verdad' tuvo una buena acogida en su presentación

Diversas personalidades elogiaron, en el restaurante Monteagudo, la calidad de las fichas

El restaurante Monteagudo sirvió como marco a la presentación de la colección de fichas de cocina que ofrecerá 'La verdad' a partir de mañana. Numerosas personalidades interesadas en la idea y amantes de la gastronomía honraron el acto con su presencia.

LA VERDAD
MURCIA

Sólo faltan mis croquetas". Mercedes Meseguer, recriminaba, con una sonrisa pícaro, la ausencia de su particular receta en la guía. La ex-presidenta de la Asociación de Vendedores de Prensa departía en torno a la mesa y al mismo tiempo repasaba las fichas. Mientras tanto, los empleados del restaurante Monteagudo se multiplicaban para hacer más agradable la velada. Su esfuerzo por llevar las cosas bien se reflejaba en el esmero en preparar el aperitivo. Su amabilidad era el condimento adecuado para mejorar la charla.

Antonio Martín era una de las estrellas de la reunión. Cocinero del restaurante, y vallisoletano de pro, permanecía atento a cualquier conversación sobre las artes culinarias. La cocina era el tema obligado de conversación. Algunos reconocían ser muy hábiles con el delantal. Otros exponían, con la boca pequeña, que eran unos profanos. Los más, no dudaban en reconocer que su única relación con el mantel y las especias era su contacto con el paladar. Era una virtud en la que casi todos admitían poseer. Existía consenso.

Adelaido Gómez, experto en gastronomía y coordinador de las fichas, trataba de restar importancia a su trabajo. Desvió los aplausos y parabienes a la habilidad del cocinero y a la excelencia de las fotografías. Antonio Martín, el artista, permanecía atento a cualquier opinión sobre cocina.

María del Pilar Díaz Pardo escuchaba interesada. La presidenta de la Aso-



Adelaido Gómez, asesor del trabajo, se dirige a los invitados en el acto de presentación. / JUAN LEAL

ciación de Amas de Casa de Murcia, acompañada de una amiga, era parte afectada sobre lo que se hablaba en la reunión. Sus obligaciones, como buena ama de casa, la obligaron a ausentarse de la reunión antes que el resto de los invitados. Antes, examinó con minuciosidad todas las recetas que recogían las fichas.

El coordinador incidió en su presentación del trabajo en el gran esfuerzo de equipo. "Esta obra pretende aportar algo más de lo que se ha hecho hasta ahora en el tema", señaló Adelaido Gómez. "Representa una muestra de la cocina nueva, actual", explicó. José Luis Castelló, director general de *La verdad*, cerró el acto. Sus palabras agradecieron su presencia en el acto a todos los presentes. Realizado

el formalismo, los corrillos y el ambiente amigable que rodeó el acto de presentación continuó.

Reunión de amigos

Tomás Fuertes y José Manzano, conversaban amigablemente, con Adolfo Roldán y Enrique García Gallego, director y gerente de *La verdad*, respectivamente. Su interés por patrocinar la idea les unía. Los grupos cambiaban de miembros continuamente. La reunión de amigos se prolongó durante más de dos horas. El hijo de José

Manzano marchó antes de tiempo. Aunque lesionado el joven jugador del Beniel quería ver a sus compañeros en un partido que debían disputar poco después de iniciarse el acto.

Antonio León, consejero de Agri-

cultura, dilató algunos minutos su llegada. Las obligaciones le retuvieron algún tiempo más de lo que él había calculado.

La pequeña reunión de amigos con la cocina murciana como uno de los temas de conversación era muy atractivo para él. No se lo quería perder.

Y no lo hizo. Su presencia fue aplaudida por todos los presentes. Unos segundos para los saludos de rigor y Antonio León no tardó en aportar sus opiniones sobre la gastronomía al resto de los contertulios. La amigable reunión se alargó durante bastante tiempo. Fue el broche adecuado para un producto elogiado por todos. Mañana será conocido en muchos hogares.

Un trabajo cuidado por expertos, en 146 fotografías de calidad

Adelaido Gómez y Antonio Martín son los artífices de una cocina imaginativa

LA VERDAD
MURCIA

El abuelo de Adelaido Gómez no imaginó, cuando su nieto le acompañaba a hacer compras, que el pequeño comenzaba a amar la cocina. "Yo era el único que iba con él", explica resignado Adelaido Gómez. Murciano en ejercicio y experto en gastronomía por un destino que él nunca buscó. Es parte importante en el trabajo que, a partir de mañana, entrega [La verdad]. Antonio Martín, cocinero jefe del restaurante Monteagudo, ha sido su complemento ideal.

Ambos se encerraron entre vajillas, especias y alimentos para dar forma a lo que refleja el trabajo. Durante días, la maestría de Antonio Martín, bajo la supervisión de Adelaido Gómez trabajó con esmero.

Una furgoneta transportaba los platos al estudio para lograr unas fotografías de cuidada calidad. La presentación de los platos que recogen las 146 recetas alcanza más realce con la bondad de las diapositivas. El acuerdo en este sentido era absoluto entre todos los que acudieron al acto.

Adelaido Gómez escribe de gastronomía desde hace diez años. Sus comentarios son conocidos y difundidos por varios medios de comunicación. Su labor ha sido merecedora de varios galardones.

El coordinador de la colección de fichas afirma que el trabajo reúne alicientes que nunca se habían visto hasta ahora. Resalta las ligeras variantes y la imaginación del cocinero, Antonio Martín, en los platos. "Se ha roto con la cocina tradicional. La que se presenta en las fichas se trata de una cocina actual, moderna, fácil de elaborar y no exenta de mucha imaginación", explica Adelaido.

El asesor de la guía alaba la calidad del restaurante Monteagudo, cuyo cocinero es parte primordial en la guía. "En todos sus aspectos, el Restaurante Monteagudo, es un valor sólido en constante alza. Sin espectaculares avances, pero con la seguridad que ofrecen los pasos cortos y bien meditados, Juan Lax y su equipo caminan hacia adelante, superando día a día el difícil reto de la atención al cliente y su satisfacción en la mesa. Al frente de los fogones de la casa, Antonio Martín es el artífice de la cocina imaginativa y fresca. Más que hablar de especialidades en el Monteagudo, vale dejarse asesorar por la casa y afrontar las sabrosas novedades que sin duda nos serán ofrecidas. En suma, un entorno grato y diáfano, atendido por un silencioso y correcto servicio, que se nota más que se ve, y sostenido por una formidable cocina que sorprende con frecuencia y no cansa jamás", afirma Adelaido Gómez.

El restaurante Monteagudo se encuentra en la Avenida de la Constitución de la pedanía. Tiene un comedor de 250 plazas y aparamiento propio. Su descanso semanal llega los lunes.

El consejero de Agricultura calificó de extraordinaria la iniciativa

Antonio León recordó otro coleccionable similar al que mañana comienza

LA VERDAD
MURCIA

Antonio León fue fiel a su cita. En los salones del restaurante Monteagudo, el consejero de Agricultura se movía, interesado, de un lado para otro.

Denotaba su interés por la gastronomía y su entusiasmo por la iniciativa de *La verdad* era fácilmente perceptible.

Sus ocupaciones le obligaron a llegar un poco más tarde a la reunión. Sin embargo rápidamente retomó el hilo de las conversaciones que allí se realizaban. Se le veía interesado.

La charla, al lado de los platos preparados por los cocineros del

restaurante, era amena y Antonio León se introdujo con apremio. Su jornada agotadora al frente de la consejería tuvo en su final un momento de relax.

El consejero calificaba la iniciativa de "extraordinaria". Recordaba León asimismo otro coleccionable similar con que este mismo periódico había obsequiado a sus lectores en el pasado y no ocultaba su entusiasmo ante la redición de una iniciativa tan exitosa.

"Murcia es origen de numerosas materias primas para la cocina", aseguraba León. "Esto ha hecho que tengamos en la actualidad una rica y variada gastronomía del que el sector de la restauración se ha aprovechado".



El consejero Antonio León, junto a otros invitados, en el acto. / JUAN LEAL